



BOURGOGNE GAMAY LES DEUX TERRES

2021



Regione

Questa cuvée nasce dall'unione tra il Beaujolais e la Borgogna, più precisamente tra il Gamay e il Pinot Noir, da cui il nome "Les Deux Terres". Il risultato è un vino che combina la finezza e l'eleganza del Pinot Noir con la struttura e la golosità del Gamay.



15% Pinot Nero, 85% Gamay



Vendemmia manuale. La composizione di queste cuvée può variare ad ogni annata, a seconda della qualità della vendemmia, con un unico obiettivo: ottenere il miglior assemblaggio possibile, trovando il perfetto equilibrio tra il Gamay e il Pinot Noir.



750 ml



Vinificazione

Il 30% della fermentazione avviene a grappolo intero. 3 settimane di fermentazione con un'estrazione molto delicata.



Affinamento

L'affinamento viene effettuato in botti di rovere per un periodo di 12 mesi.



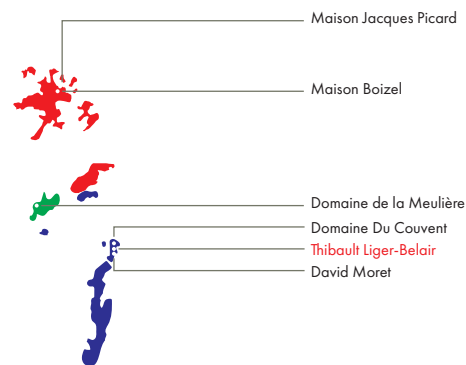
Grado alcolico 13% vol



Questo vino offre un profumo fresco di amarena, liquirizia e sentori rustici di frutta matura, lampone e spezie con note minerali. Tannino presente ma equilibrato.



Si abbina perfettamente a carni bianche, arrostiti di maiale, primi piatti con sughi di carne e formaggi semi-stagionati. Ideale anche con piatti della cucina rustica, come stufati leggeri o polenta con funghi.



Maison Jacques Picard

Maison Boizel

Domaine de la Meulière

Domaine Du Couvent

Thibault Liger-Belair

David Moret

